MUSTILLANT ROSAT

2021

Varietats: syrah i merlot

Vol. 12%

Elaboració: maceració pel·licular per obtenir el màxim potencial aromàtic de la varietat i el color desitjat. Extracció del most flor i primera fermentació a baixa temperatura. Per a la segona, utilitzem soca de llevat seleccionada per aconseguir la presa d'escuma i la seva estabilitat.

Sensacions: d'entrada llaminera i un carbònic fi i agradable, Mustillant Rosat destaca per ser un vi rodó i refrescant. Les seves aromes a fruites vermelles madures amb subtils tocs de fonoll ho converteixen en un rosat fresc ideal per a llevar la set.

Moment Mustillant Rosat : qualsevol moment és ideal per servir-se una copa de Mustillant Rosat. Perfecte per acompanyar reunions disteses entre amics i família, marida bé amb els aperitius i també amb mariscos, arrossos, carns blanques a la planxa i tot tipus de pastes.

Ecologia y sostenibilitat

Per a nosaltres el vi és una manera de sentir i compartir, de relacionar-nos amb el món i amb l'entorn que ens envolta. Per això cuidem de les nostres vinyes treballant les nostres terres mitjançant agricultura ecològica i biodinàmica. A més, utilitzem pràctiques sostenibles també al celler, com la reducció del pes dels envasos – el que implica una reducció de la petjada de carboni en el seu transport -, l'ús d'energies renovables – com l'energia solar -. Tot això ens ajuda a mantenir un ecosistema ric i variat, beneficiós pel medi ambient i, per tant, pel raïm que utilitzem per elaborar els nostres vins.

Wine in Moderation .eu
Art de Vivre